14.12.2022

CORRIERE DELLA SERA

MERCOLEDÌ

IL RICETTARIO LETTERARIO DI NATALE

COOKBOOK

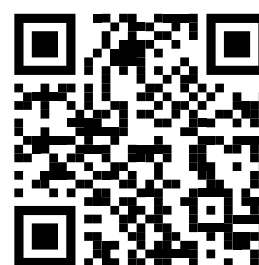
JANE MOUNT

per il *Corriere della Sera*

Illustratrice nata ad Atlanta, vive a Maui, Hawaii. Ha fondato «Ideal Bookshelf», studio grafico specializzato nel disegno di copertine di libri. La sua ultima opera è *Bibliophile: An Illustrated Miscellany*

Distribuito con il Corriere della Sera, non vendibile separatamente. Poste Italiane Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L.46/2004 art. 1, c1 DCB Milano

Pane e
nutella®
Un viaggio nel gusto
e nella tradizione
italiana, attraverso
il racconto
dei pani d'Italia.
Scopri di più su nutella.it

IL SOMMARIO

L'EDITORIALE

LA PRIMA STRENNA DI «COOK»: LIBRI E RICETTE PER LE FESTE

di **Isabella Fantigrossi**

Nell'antica Roma «strena», parola arcaica di origine sabina, faceva riferimento ai doni che i latini si scambiavano nei giorni di festa, soprattutto alle calende di gennaio, per celebrare l'inizio del nuovo anno: frutta, focacce, preziosi, regali pensati e fatti come buon augurio. Per propiziare, insomma, i giorni dei mesi venturi. Ecco, con quello stesso spirito originale delle nostre origini, di buon auspicio, abbiamo deciso di regalare a voi, affezionati lettori, la prima strenna natalizia di *Cook*. Un *Cookbook* molto speciale — allegato al *Corriere della Sera* e al tradizionale numero dicembrino di *Cook* — che tenga dentro ciò che più di tutto, in redazione, ci appassiona, e ci contraddistingue: i libri e le ricette. Considerate questo *Cookbook*, dunque, come un ricettario letterario, da conservare in casa come oggetto prezioso: non è un caso che abbiamo chiesto di disegnare la copertina a Jane Mount, bibliofila e celebre illustratrice americana specializzata con il suo studio grafico, Ideal Bookshelf, nella riproduzione delle copertine di libri e, soprattutto, delle loro coste. Ma il *Cookbook* natalizio è anche qualcosa di più. Una guida utile all'acquisto degli ultimi venti migliori libri di cucina (anche questi, sì, da regalare), ciascuno accompagnato da una ricetta tratta da quelle pagine. Troverete un mix di titoli italiani e stranieri, tutti accomunati da storie originali, protagonisti capaci di lasciare un segno, fotografie impeccabili. Ci sono, per esempio, i nuovi libri di Nadia Caterina Munno, alias The Pasta Queen, Csaba dalla Zorza, la pasticcera «pigra» che arriva dall'Australia Emelia Jackson, Donna Hay, Gabriele Bonci, Claudia Roden, il regista hollywoodiano Paul Feig, il maestro francese Christophe Felder... E così, ricetta dopo ricetta, con il *Cookbook* avrete tra le mani anche un sontuoso menu ideale per le feste di Natale. Con venti originali proposte di piatti (e drink) invernali, facili da replicare. Dalla corona alle noci e camembert alla zuppa di cipolle, dal prosciutto glassato al sausage roll, dai linzette alla torta di nocciole. Per guardare con gioia al nuovo anno. Dunque, buona lettura. E buona cucina!

L'ELENCO DEI PIATTI

IL CONTROEDITORIALE

IL CIBO, QUELL'ENERGIA SPECIALE CHE CAMBIERÀ IL MONDO

di **Bonnie Garmus***

In gennaio siamo spesso sorpresi di scoprire che i nostri corpi si sono espansi. Per molti di noi, questa non è affatto una buona notizia. Tuttavia, l'espansione del corpo è semplicemente l'indicazione che ci siamo goduti al massimo le vacanze. Da un punto di vista chimico, l'eccessiva assunzione di carboidrati, proteine e grassi alimentari verrà ora trasformata in acidi grassi, glucosio e amminoacidi. Perciò, niente panico: queste catene molecolari sono ciò che chiamiamo l'energia disponibile. Se, per esempio, doveste seminare un orso che vi rincorre, quei budini extra che avete ingerito così saggiamente potrebbero essere la chiave per la vostra futura sopravvivenza. Ma anche se non foste inseguiti da un orso, potete comunque utilizzare quel carburante aggiuntivo, che si attacca alla circonferenza addominale proprio come un dispositivo di galleggiamento approvato dalla Guardia Costiera, per centinaia di altri scopi. Ad esempio, fare passeggiate più lunghe con il vostro cane oppure smantellare lo status quo della vostra vita. Se pensate al cibo ingerito in eccesso in questo modo, allora il vostro surplus energetico vacanziero diventerà nient'altro che uno scrigno di possibilità per il nuovo anno. Perciò, la prossima volta che qualcuno avrà il coraggio di farvi notare che durante le vacanze siete ingrassati, correggetelo. Dite loro che si tratta solo di energia immagazzinata. E che vi servirà per cambiare il mondo.

*Originaria di Seattle, direttrice creativa e copywriter, il suo esordio narrativo è *Lezioni di chimica* (Rizzoli, 2022)

COOK

SUPPLEMENTO DEL CORRIERE DELLA SERA

DICEMBRE 2022

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
FIORENZA SARZANINI
GIAMPAOLO TUCCI

Responsabile editoriale
ANGELA FRENDA

In redazione:
Isabella Fantigrossi (coordinamento magazine)
Chiara Amati
Wladimir Calvisi (coordinamento web)
Alessandra Dal Monte (coordinamento eventi)
Gabriele Principato
Lorenza Martini (grafico)
Ha collaborato:
Benedetta Moro

Art Director: **MICHELE LOVISON**

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano

Registrazione Tribunale di Milano n. 242 del 4 ottobre 2018

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821

PUBBLICITA'
CAIRORCS MEDIA S.P.A.
Sede operativa:
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841 - Fax 02-25846848
Referente: Diletta Mozzon

Marketing:
Marco Quattrone e Marta Lagrasta

ISSN 2724-4474 (print)
ISSN 2724-394X (online)

COOKBOOK

«THE PASTA QUEEN» UN FUSILLO NEL DNA

Ingredienti

450 g di pasta (formato conchiglie, ma vanno bene anche le lumache o le trottole), 2 cucchiai di burro non salato, 2 pere sode, sbucciate e grattugiate grossolanamente, 240 ml di panna, 180 g di gorgonzola dolce, sale e pepe, 30 g di noci tritate per guarnire, 4 metà di pere cotte per guarnire.

Preparazione

Mi piace pensare a questa ricetta come alla versione «pasta» di uno dei miei piatti preferiti: un tagliere di formaggi. Frutta e formaggio sono un naturale abbinamento come secondo o come contorno ma raramente vengono considerati come condimento per la pasta. In realtà sono stupendi insieme: la pasta con pere e gorgonzola è un modo perfetto per ravvivare una serata infrasettimanale. In più, le conchiglie sono divertenti da mangiare con un cucchiaio grande: la prelibatezza cremosa della salsa rimarrà intrappolata nei gusci. Dunque, portate una grande pentola piena d'acqua a ebollizione, a fuoco alto. Salatela. Buttate la pasta e cuocetela al dente. Nel frattempo, in una padella larga e profonda, sciogliete il burro a fuoco medio. Aggiungete le pere grattugiate e fatele insaporire per un minuto. Aggiungete la panna, portate a ebollizione e fate cuocere, mescolando spesso, fino a quando la salsa non si sarà addensata. Ci vorranno circa 5 minuti. Aggiungete il gorgonzola e condite con sale e pepe macinato al momento. Quando pronta, scolate la pasta e mettetela nella padella, se serve aggiungendo un po' di acqua di cottura. Mescolate abbondantemente: la salsa dovrà riaddensarsi un po' e condire completamente le conchiglie. Cospargete, infine, la pasta con le noci tritate. Completate ogni porzione di pasta con una metà di pera cotta.

4 PERSONE

25 MINUTI

di **Angela Frenda**

Che rivelazione, The Pasta Queen! L'ho scoperta vagabondando su Instagram. Di lei mi ha conquistato al primo colpo la dichiarata autoironia con cui affronta coraggiosamente ogni stereotipo legato agli italiani in cucina, soprattutto se emigrati all'estero. Nadia Caterina Munno, 36 anni, regina della pasta sui social, è romana («zona San Pietro, via di Monte del Gallo»). Con un solo video, Pasta Queen, come si è definita, ha raggiunto più di sette milioni di persone su TikTok. Sul suo account ripropone piatti della tradizione italiana. Ma provate a guardare i suoi video e non riuscirete a staccarvene. Soprattutto, di lei amerete anche quello che è diventato un tormentone: «ingredients» è la parola con cui inizia la spiegazione di ogni ricetta. Sempre in inglese, così da poter raggiungere tutto il mondo. Ma per arrivare al successo planetario è dovuta passare anche attraverso un fallimento. «Ho iniziato a marzo del 2020, in epoca di pandemia. Eravamo chiusi, era la mia chance. Avevo una cucina da paura, che mi hanno costruito e sono venuti a montare qui in Florida, a Tampa Bay, da Firenze. Ho iniziato a registrare video e in 4 mesi avevo milioni di followers su TikTok. Adesso ho 5 milioni di persone che mi seguono sulle varie piattaforme: Instagram, TikTok, Facebook. Poi sono diventata un personaggio e mi hanno contatto per fare uno show televisivo. Ho anche realizzato un libro di cucina che sarà venduto in tutto il mondo». Ma l'insuccesso? «Nel 2015 avevo già creato uno pseudonimo su YouTube, ma è completamente fallito. Ci avevo lavorato 9 mesi...». Nadia ha la pasta nella sua storia: «I miei nonni nel 1880 circa aprirono un pastificio vicino Gragnano, perché mio padre è casertano. Poi fu chiuso nella Seconda guerra mondiale. Sin da piccola andavo nei campi di grano, facevo la pasta e macinavo il grano (facevamo anche il vino). Era la nostra vacanza estiva. Ho il DNA a forma di fusillo. Diciamo che sono l'Anticristo della cultura del fast food».

Nadia Caterina Munno, *The Pasta Queen*, HarperCollins, 288 pagine, 27 euro
Foto di Giovanna Di Lisciandro

IL SAPORE DELLA SIBERIA

Assieme alla chef ucraina (sua grande amica) Olia Hercules, ha fondato il progetto #CookforUkraine, dopo essersi ritrovata a Londra, il 24 febbraio, il giorno dell'invasione russa in Ucraina, a protestare in piazza contro Putin e il suo stesso Paese d'origine. Oggi Alissa Timoshkina, chef e food writer, dottorato di ricerca in studi cinematografici, in Gran Bretagna dalla fine degli anni Novanta, mentre sta scrivendo il suo secondo ricettario, torna in libreria con la seconda edizione del suo primo libro, *Salt and Time. Recipes from a Russian kitchen*, uscito nel 2019, in cui ha raccontato al mondo le ricette della Siberia. «Spesso abbiamo bisogno di distanza e tempo, sia per vedere meglio le cose sia per sentirle più vicine. Questo è certamente vero per il cibo del mio Paese d'origine, la Russia, o la Siberia, per l'esattezza — aveva detto allora Timoshkina, nata a Omsk, dove Dostoevskij fu esiliato —. Quando penso alla Siberia, sento il rumore della neve fresca che scricchiola sotto i miei piedi. Oggi, ogni volta che schiaccio i fiocchi di sale marino tra le dita mentre cucino, penso a quel suono». Nel libro, la scrittrice ha raccolto dunque tutte le ricette più autentiche in arrivo dalla Siberia, classiche combinazioni di sapori russi ma anche le moderne interpretazioni dell'autrice. Piatti dell'era pre-rivoluzionaria e dei giorni sovietici così come mix contemporanei, che rivelano agli occhi occidentali una cucina niente affatto scontata e monotona: vibrante, colorata, ricca di storia e di influenze che arrivano dal Caucaso, dall'Asia centrale, dalla Mongolia, dalla Corea. Come il «soviet-korean» ceviche, il baboushka ganoush o il siberian sashimi.

Isabella Fantigrossi

Alissa Timoshkina, *Salt & Time: Recipes from a Russian Kitchen*, Interlink Pub Group Inc, 240 pagine, 28 euro
Foto di Lizzie Mayson

PASSEPARTOUT

INSALATA D'INVERNO

Ingredienti

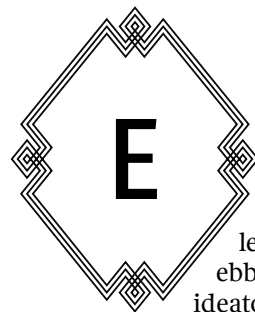
Mezzo cavolo rosso, una cipolla rossa, una mela rossa, un peperone rosso, 2 manciate di crauti già pronti, 2 cucchiai di amarene disidratate, un mazzetto di aneto, semi di girasole tostati, 1 limone (succo e scorza), 1 cucchiaio di aceto di vino rosso, 1 spicchio d'aglio grattugiato e 1 peperoncino (se piace), sale, zucchero.

Preparazione

4 PERSONE

30 MINUTI

Affettate sottilmente il cavolo, la cipolla, la mela e il peperone in una ciotola capiente. Aggiungete due manciate abbondanti di crauti e mescolate. Tritate finemente amarene, aneto e, se vi piace, anche aglio e peperoncino, e aggiungeteli alla ciotola insieme ai semi di girasole. Per il condimento, mescolate insieme la scorza e il succo del limone con aceto, sale e zucchero. Versate sull'insalata e condite con cura. Conservate in frigorifero per qualche ora prima di servire così da ottenere il massimo del gusto.

UNA BUNDT PER TUTTI I GIORNI

E pensare che, quando fu inventato, lo stampo scanalato in alluminio, leggero ed economico, non ebbe granché successo. Fu ideato negli anni Cinquanta negli Stati Uniti da un ingegnere del Minnesota, David Dalquist, su commissione dell'associazione ebraico-americana, prendendo a modello lo stampo da Kugelhupf in ceramica smaltata. Venne chiamato bundt pan. Poi, però, una decina di anni dopo, ecco che Ella Helfrich, concorrente della gara di cucina Bake Off, si inventò una meravigliosa Tunnel of fudge cake, una ciambella al cioccolato con la frutta secca, realizzata proprio in uno stampo di Dalquist, che fece impazzire gli americani. Da quel momento il nome dello stampo divenne sinonimo di una ricetta. E ogni casa americana si attrezzò con almeno uno stampo scanalato da bundt. Oggi, a celebrare la storia dell'azienda e di una torta molto americana, è arrivato *Bundt*, il primo ricettario di Melanie Johnson, food writer di origine australiana oggi residente a Londra, cuoca e collaboratrice della rivista *Country Life*, tutto dedicato alle ricette dolci e salate da preparare negli stampi da bundt. Ce n'è per tutti i gusti e le capacità. Come la classicissima bundt alla vaniglia che apre il libro — solo farina, burro, zucchero, uova e lievito — o la raffinata bundt alla cannella con alberi di Natale in marzapane o la bundt-casa di marzapane allo zenzero e cioccolato. Ma sia che si tratti di preparazioni complesse sia che prevedano tre o quattro ingredienti, ciascuna ricetta, da preparare con stampi tradizionali oppure di nuovo disegno, è una piccola magia di cottura al forno. Perfetta per celebrare con eleganza qualunque tavola delle feste.

I.Fan

Melanie Johnson, *Bundt: 120 recipes for every occasion, from everyday bakes to fabulous celebration cakes*, Ebury Press, 256 pagine, 33 euro
Foto di Nassima Rothacker

DOLCI

AL LIMONE E ZUCCHINE

Ingredienti

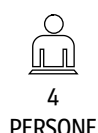
240 g di zucchine, 250 g di burro morbido, 200 g di zucchero semolato bruno, 1 cucchiaio di pasta di semi di vaniglia, 3 uova, 1 limone (buccia e 2 cucchiai di succo), 200 g di farina autolievitante, 1 cucchiaio di lievito in polvere, 1 pizzico di sale; per la glassa: 60 ml di succo di limone, 250 g di zucchero a velo; farina e burro per ungere la teglia.

Preparazione

8 PERSONE

60 MINUTI

Preriscaldate il forno a 180°C. Ungete e infarinate lo stampo. Grattugiate le zucchine, poi mettetele in uno scolapasta per farle sgocciolare. In una ciotola montate burro e zucchero, poi aggiungete vaniglia, uova e mescolate. Unite la scorza, il succo di limone e le zucchine strizzate. Infine versate farina, lievito e sale. Mescolate e versate nello stampo. Cuocete per 45 minuti. Quando pronta, fate raffreddare per 10-15 minuti prima di sformare. Per la glassa, montate succo e zucchero con una frusta, poi versatela sulla bundt.

COOKBOOK

IL MARE IN TAVOLA

La bibbia della cucina di mare l'ha firmata quest'anno lo chef Gaël Orieux, alla guida dello stellato parigino «Auguste». Una enciclopedia gastronomica del mondo sottomarino e, allo stesso tempo, un volume da collezione per gli appassionati di fotografia (come quelle di Jean-Claude Amiel che firma le immagini di questo libro). Questo è *Cucinare il mare. 70 specie – 90 ricette*, appena uscito per EDT. Prima di tutto, dunque, il racconto illustrato delle principali specie marine, ognuna con le proprie peculiarità. Del resto, Orieux ne è grande esperto. Padrino della campagna Mr Goodfish, tra le più importanti iniziative sulla gestione delle risorse marine (a cui partecipano il Ministero dell'agricoltura francese, associazioni di pescatori, commercianti e ristoratori, l'Acquario di Genova e lo spagnolo Aquarium de Finisterrae), il bretone Gaël Orieux, allievo di Yannick Alléno, ha fatto del motto «buono per il mare, buono per te» il manifesto della sua ristorazione. In tutti i ristoranti in cui ha lavorato: da «Le Meurice» al «Restaurant Paul Bocuse» fino al suo «Auguste», omaggio al più grande cuoco francese, Auguste Escoffier. Nella seconda parte del libro, invece, ecco il ricettario di pesce, crostacei e molluschi cucinati e preparati a seconda delle diverse occasioni. Ci sono i piatti sontuosi, quelli popolari ed esotici, la cucina borghese, le grandi tavole, la salumeria di mare con gli affumicati di pesce. Qui si impara a cucinare di tutto. Con una regola, però (quella dei pescatori di una volta): da un punto di vista ecologico, meglio orientarsi sui pesci grandi, che hanno di sicuro avuto il tempo di contribuire al rinnovamento della specie; al contrario si dovrebbero rilasciare in mare gli esemplari troppo piccoli.

Isabella Fantigrossi

Gaël Orieux con Julien Boure, *Cucinare il mare 70 specie – 90 ricette*, EDT, 384 pagine, 50 euro

Foto di Jean-Claude Amiel

PASSEPARTOUT

OSTRICHE CONCAVE

Ingredienti

24 ostriche concave n°3, 24 fette sottili di manzo crudo, 1 cipolla rossa, 4 cucchiai di aceto balsamico bianco, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, sale, pepe macinato.

Preparazione

4 PERSONE

10 MINUTI

Questo piatto va preparato poco prima di servire. Aprite le ostriche e sciacquatele rapidamente sotto l'acqua fredda. Su un tagliere sbucciate la cipolla rossa, sminuzzatela e mescolatela con un po' di aceto balsamico bianco. Condite le fettine di manzo crudo con l'olio extravergine d'oliva, sale e pepe macinato al momento, poi disponete una fettina di carne su ogni ostrica. Sistemate ora un po' di cipolla rossa e versate un poco di aceto balsamico bianco su ciascuna ostrica. Terminate tutto con un filo di olio d'oliva. Servite le ostriche molto fresche.

LA STAGIONE DEL TARTUFO

Il tartufo, racconta Carlo Petrini nell'introduzione, «detto da uno che è nato e vive da sempre in un'area che lambisce e si apre su Langhe e Monferrato, una delle patrie del magico fungo – è un tesoro della terra». Un frutto dei boschi, capace però poi di nobilitare la cucina al massimo. «Ho viaggiato ovunque nel mondo e sulle tavole più prestigiose l'ho trovato spesso, come se fosse uno scrigno da aprire, un tocco elegante e prezioso, che nobilita ogni piatto, dal più umile al più ricco», continua il fondatore di Slow Food. Dall'uovo in camicia alla fonduta, dai tajarin alla carne cruda, dal filetto alla Wellington alle creazioni più sorprendenti degli chef stellati. E di questa stessa epopea, dalla terra umile all'eleganza più ricercata è in fondo testimone, e anche simbolo, la famiglia Urbani, protagonista di una storia dalle radici profondamente contadine e che oggi ha conquistato il mondo. Con questo libro si celebrano i suoi primi 170 anni di attività ma anche, soprattutto, le meraviglie del tartufo. In tutte le sue specie: il bianco di Alba, il bianchetto di fine inverno, il nero pregiato, lo scorzone estivo, l'uncinato autunnale... E in tutte le sue declinazioni gastronomiche. Con le ricette dei più grandi in cucina: da Michel Roux a Gianfranco Vissani, da Sara Scarsella a Umberto Bombana. Tanti anche i consigli, per esempio su come conservare i tartufi: meglio consumarli subito dopo la raccolta, entro un paio di giorni, non di più; per al massimo una settimana occorre tenerli in frigorifero (fra i 3 e i 6°C), in un contenitore chiuso o sottovuoto, dopo averli avvolti in un panno o in più strati di carta assorbente.

I.Fan.

Le stagioni del tartufo, con le prefazioni di Carlo Petrini, Oscar Farinetti e Olga Urbani, Slow Food editore, 156 pagine, 39 euro

PRIMI

RISOTTO ALLA RAPA ROSSA

Ingredienti

320 g di riso Carnaroli, 1 l di brodo vegetale, 200 g di purea di rapa rossa, 1 bicchiere di vino bianco, 60 g di parmigiano grattugiato, 60 g di burro, 40 g di tartufo bianco. Per la crema al parmigiano: 200 g di panna, 100 g di parmigiano reggiano grattugiato.

Preparazione

12 PERSONE

120 MINUTI

Preparate la crema portando la panna a bollore, unite il formaggio e fate ridurre a consistenza cremosa continuando a mescolare. Passate al riso: tostatelo a secco in padella, sfumate con il vino e aggiungete brodo caldo poco alla volta, fino a completamento della cottura (circa 16 minuti). A questo punto unite l'estratto o la purea di rapa rossa e portate il risotto alla giusta consistenza. Togliete dal fuoco, coprite e lasciate riposare per un minuto. Quindi mantecate all'onda con burro e parmigiano. Adagiate il riso su un piatto, ponete sopra qualche spuntone di crema al parmigiano reggiano e fette di tartufo.

LA NUOVA (VECCHIA) CUCINA ECONOMICA

4 PERSONE

60 MINUTI

di **Angela Frenda**

Un tempo la «cucina economica» era un elettrodomestico sognato dalle giovani sposine, ha spiegato Csaba dalla Zorza nell'introduzione del suo nuovo libro *Cucina Economica* (Guido Tommasi editore), un manuale che fa della semplicità in cucina un inno di battaglia. Certo, oggi la nostra vita è cambiata e cucinare con parsimonia è necessario per vivere in modo etico e sostenibile, oltreché per risparmiare denaro. Ma eliminare lo spreco in cucina, mangiare in modo migliore e risparmiare imparando a fare economia domestica è un tema più attuale che mai. Csaba dalla Zorza con questo nuovo libro affronta il tema della cucina di casa ponendo l'accento sulla necessità «di tornare alla parsimonia come scelta». Consapevole che non possono solo le ricette indicare la giusta via, tra ingredienti poveri e tecniche di risparmio, ma serve tracciare una vera filosofia di vita che si imponga di ridurre l'impatto che il cibo ha sulla nostra spesa mensile, sul consumo delle risorse del Pianeta e sull'investimento di tempo per portare in tavola un pasto completo. Si parte dunque dalla gestione della dispensa, suddivisa per stagione, la conservazione in frigorifero, la rotazione degli ingredienti settimanali, la pianificazione del menu e l'utilizzo degli avanzi di un pasto per dar vita a quello del giorno dopo. Ma l'autrice ci porta per mano anche a imparare come migliorare la propria organizzazione personale, per fare la spesa in modo intelligente (grande trucco delle massaie di un tempo, che oramai si è purtroppo un po' perso) e avere sempre a portata di mano ciò che serve. Ma anche esaltare la tanto demonizzata parola «avanzi». Nulla si butta: tutto concorre a creare piatti che nessuno potrebbe mai sospettare siano nati sotto la stella del risparmio. Anche quando abbiamo ospiti. Insomma, per chi ha memoria, l'ultimo libro di Csaba dalla Zorza può essere considerato il novello *Talismano della felicità*, da regalare a sposi e spose di oggi.

Csaba dalla Zorza,
Cucina economica,
Guido Tommasi editore,
352 pagine,
35 euro
Foto di Stefania Giorgi

Ingredienti

6 fette di pane integrale o di segale, 50 g di burro, 10 ml di olio d'oliva, 2 rametti di salvia, 4 cipolle dolci bianche o dorate, 1 cucchiaino di sale fino (facoltativo), 50 g di farina, 800 ml di brodo vegetale, pepe nero, 4 cucchiai di groviera grattugiato.

Preparazione

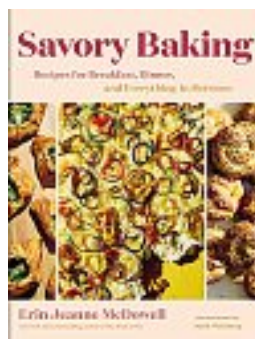
Sbucciate le cipolle e tagliatele a fettine sottili. Mettete il brodo a scaldare sul fuoco e spegnetelo quando raggiunge il punto di ebollizione. Scaldate il burro e l'olio in una padella grande, unite la salvia, aggiungete le cipolle e mescolate bene per rivestirle in modo omogeneo. Tenendo la fiamma abbastanza alta (ma non al massimo), rosolatele per 2 minuti, poi cospargetele con la farina e mescolate ancora per farle tostare leggermente. Non aggiungete sale: il brodo dovrebbe essere sufficientemente saporito. Potete farlo più avanti durante la cottura, se necessario. Coprite le cipolle con il brodo. Rimestate delicatamente, abbassate la fiamma e mettete un coperchio, poi lasciate cuocere così per 5 o 6 minuti. Mescolate ancora e aggiungete brodo se necessario. Dovete fare in modo che il liquido evapori quasi completamente per la fine della cottura, quindi proseguite senza coperchio e assaggiate: se manca di sale, aggiungetelo adesso. Continuate a cuocere aggiungendo eventualmente brodo, sino a che le cipolle saranno molto tenere e la zuppa quasi una crema. Dovreste impiegare circa 20–25 minuti. Nel frattempo, tagliate ogni fetta di pane in due, in modo da ottenere 12 pezzi. Disponete un pezzo sul fondo di ciascuna ciotola (quelle adatte hanno le due teste di leone ai lati). Accendete il forno a 190°C. Dividete la zuppa nelle ciotole, aggiungete il pane rimasto, un po' di pepe e il groviera. Infornate per 7–8 minuti, poi fate riposare qualche minuto fuori dal forno prima di servire.

COOKBOOK

LE TORTE SALATE, PIACERE LIBERATORIO

All'urlo di «let's pie all the time», Erin Jeanne McDowell, food stylist e una delle più celebri esperte di pie, le americanissime torte dolci farcite, torna in libreria con un ricettario tutto dedicato, questa volta, ai piatti salati. «Ho un'insaziabile preferenza per il gusto dolce», racconta lei nell'introduzione del libro. «Del resto, sarebbe impossibile essere così profondamente innamorati della pasticceria e non avere quella preferenza. Da alcuni anni, però, ho notato che tutte le volte che avevo la libertà di cucinare qualcosa di nuovo, mi rivolgevo al mio mai sopito gusto salato. Quando voglio impressionare i colleghi, cucinare per i famigliari o gli amici, mi butto su torte salate, galette, sapori di verdure, formaggi, bacon...». E così è nata la raccolta *Savory baking*, la festa dei piatti salati da cuocere prevalentemente al forno e di tutti quei sapori «formaggiosi, croccanti, fondenti, caldi e pastosi». L'impronta è statunitense ma la sapienza con cui Erin McDowell spiega le procedure, la manualità, gli utensili da avere è universale. Il ricettario è suddiviso in sette capitoli: gli essenziali (panini veloci, muffin, scones, dutch babies...), piatti salati da cuocere sul fornello, i pani, i pani ripieni e le pizze, i salatini, gli aperitivi, le tart più complesse. Ricette pensate per cene in compagnia, appuntamenti festosi, occasioni particolari in cui far esplodere le papille gustative. E così si trovano le ricette del pane speziato alle zucchine, i muffin alle cipolle, i biscotti al parmigiano, i pancake agli scalogni, i waffle al mais e peperoncino. «Piatti che combinano il piacere e la precisione della pasticceria con la libertà e la flessibilità della cucina salata».

Isabella Fantigrossi

Erin Jeanne McDowell, *Savory baking*, Harvest (HarperCollins), 374 pagine, 36 euro
Foto di Mark Weinberg

PASSEPARTOUT

PANE SPEZIATO ALLE ZUCCHINE

Ingredienti

300 g di farina, 10 g di lievito in polvere, 5 g di sale fine, 2 g di pepe, 1 g di scaglie di peperoncino, 2 g di aglio in polvere, 3 g di origano, 120 g di olio d'oliva, 115 g di latte intero, 113 g di uova, qualche goccia di salsa piccante, 300 g di zucchine tritate, 100 g di formaggi (cheddar bianco tritato, Monterey Jack, parmigiano, mozzarella), 28 g di burro, 25 g di pangrattato panko, 12 g di parmigiano grattugiato.

6 PERSONE

60 MINUTI

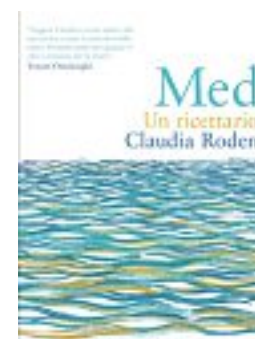
Preparazione

Preriscaldate il forno a 190°C. Ungete uno stampo (23 x 25 cm). In una ciotola mescolate farina, lievito, sale, pepe, peperoncino, aglio, origano. In un'altra sbattete olio, latte, uova e salsa, poi versate gli ingredienti secchi e amalgamate. Procedete anche con zucchine e formaggio. Versate l'impasto nello stampo. Cuocete per 40-45 minuti. Fate raffreddare per 10 minuti prima di sformare.

AVVENTURA MEDITERRANEA

Quando i suoi figli uscirono di casa in contemporanea 35 anni fa, Claudia Roden, pioniera del food writing europeo, nata a Il Cairo nel 1936 da un'influente famiglia ebrea e trasferitasi prima a Parigi (a 15 anni) e poi a Londra (a 18), decise di partire anche lei, per viaggiare per il Mediterraneo. «Sono andata da sola, *à l'aventure*», senza piani né organizzazioni. «Alessandria era una città di libertà e piacere. Si poteva sentire l'umore spensierato ed esuberante nei caffè lungo il litorale; per le strade si parlava italiano, greco e francese. Questa città apparteneva a un altro mondo, lo stesso a cui appartenevano Marsiglia e Barcellona, Genova, Atene e Algeri, Beirut e Tangeri. Quel mondo aveva una sua cultura, così potente che l'intero paese ne era influenzato, come se il mare fosse il suo centro di gravità. Io volevo ritrovare quello spirito». E così Claudia Roden cominciò a scrivere di cibo e di ricette. Ne uscirono molti volumi, da *A Book of Middle Eastern Food* a *The Book of Jewish Food*. *Med*, uscito in Gran Bretagna nel 2021 e quest'anno in edizione italiana, è però la summa di tutto il suo lavoro. Basato su tutti i piatti «che ricordo di aver incontrato nei decenni». Un mix di ricette che provengono da Paesi anche molto diversi: orientali e occidentali, cristiani e musulmani, con foreste, deserti, montagne, baie e isole. «Tutti, però, hanno molto in comune. Un clima simile, con estati calde e secche e aria aromatica, che invita a rilassarsi all'aperto, a mangiare fuori, a godersi il cibo di strada e i mercati». Un'aria, quella mediterranea, che è anche una lingua comune, capace di regalare la stessa impronta a tutta la cucina.

I.Fan.

Claudia Roden, *Med*, Guido Tommasi editore, 320 pagine, 35 euro
Foto di Susan Bell

PASSEPARTOUT

TARTARE DI PESCE E VINAIGRETTE

Ingredienti

300 g di salmone crudo per sashimi a fette, 4 cucchiai di olio extravergine, 1 limone (scorza e succo), mezzo cucchiaino di miele liquido, 1 pomodoro cuore di bue grande, 2 manciate di foglie di insalata piccole, 2 cucchiai di erba cipollina fresca tagliuzzata, 2 cucchiai di aneto fresco tritato, sale e pepe nero.

4 PERSONE

15 MINUTI

Preparazione

Acquistate il pesce il giorno che volete servirlo e tenetelo in frigo coperto fino all'ultimo. Mettete l'olio in una ciotola con scorza, succo di limone, miele, sale e pepe e sbattete con una forchetta. Tagliate il pomodoro a metà in orizzontale e grattugiatelo eliminando la buccia. Incorporatelo al condimento. Disponete le fette di salmone su piatti singoli con un po' di insalata a lato. Versate sopra il condimento con l'erba cipollina e l'aneto.

SORPRESE PER L'AVVENTO

L'Avvento è un tempo magico. Tiene viva per giorni e giorni la dolcezza dell'attesa del Natale e ogni anno occupa una parte così importante della nostra vita che molti si spingono a considerarlo una quinta stagione a tutti gli effetti. Ebbene c'è un Paese, la Germania, in cui questo periodo è ancora più carico di significato, e questo libro ci prenderà per mano alla scoperta della grande magia che ogni anno si ripete, a partire dalla quarta domenica prima di Natale, incastrandosi alla perfezione fra l'autunno e il solstizio d'inverno. Ce lo racconta molto bene la food writer Anja Dunk nel suo libro *Avvento* (Guido Tommasi editore). Ci svela, ad esempio, che i rituali d'Oltralpe sono sinonimo della cultura tedesca legata all'inverno. Per tutto l'Avvento, ogni giorno si visitano amici e famigliari per scambiarsi pacchetti pieni di biscotti fatti in casa avvolti da nastri luccicanti. Il rito del Kaffee und Kuchen (la pausa pomeridiana tedesca a base di caffè e dolci da forno) assume un nuovo significato in questo periodo, durante il quale in ogni casa della Germania è pronto un Bunter Teller, un piatto colmo di biscotti. La conversazione ruota spesso attorno ai biscotti delle feste e non è raro congedarsi con una o due ricette nuove ripiegate nella borsa. La stagione dell'Avvento è ricca di riti e la luce ha un ruolo centrale. Sul tavolo è posata la corona festosa, tradizionalmente fatta con una ghirlanda di rami di pino intrecciati adornata da quattro candele. Ciascuna rappresenta una settimana e viene accesa durante i pasti, per scaldare l'atmosfera di giornate sempre più corte. Non ci resta che farci avvolgere dalla magia del Natale.

Angela Frenda

Anja Dunk, *Avvento. Ricette tedesche da sfornare aspettando il Natale*, Guido Tommasi editore, 272 pagine, 35 euro
Foto di Anja Dunk

PASSEPARTOUT

CORONA ALLE NOCI E CAMEMBERT

Ingredienti

450 g di farina bianca forte, 1 e ½ cucchiaino di sale, 20 g di lievito di birra fresco, 200 ml di latte intero, 200 g di quark, 1 cucchiaio di foglie di timo, 80 g di noci, 1 camembert stagionato in scatola di legno. Per guarnire: 1 uovo sbattuto, 30 g di noci tritate, olio evo.

Preparazione

6 PERSONE

120 MINUTI

In una ciotola miscelate farina e sale. Fate sciogliere il lievito nel latte tiepido, versatelo nelle polveri, unite il quark e impastate. Su una spianatoia lavorate per 10 minuti, formate una palla, fatela riposare in una ciotola coperta per un'ora. Incorporate erbe e noci con delicatezza. Mettete il camembert al centro di una teglia coperta con carta forno. Ricavate dall'impasto 12 palline, disponetele attorno al formaggio, coprite e fate lievitare per 30 minuti. Spennellate con l'uovo sbattuto e le noci, condite il formaggio con un filo d'olio e cuocete in forno caldo per 25 minuti a 200°C.

LE FESTE DI CHRISTOPHE FELDER

Tutta l'atmosfera natalizia dispiega i suoi sapori nel nuovo libro dei grandi pasticceri francesi Christophe Felder e Camille Lesecq titolato, appunto, *L'extraordinarie Noël des pâtissiers* (Éditions de La Martinière). In quest'opera incantata troverete 90 ricette cosparse di magia. Il Natale Straordinario per i pasticceri è come un inverno nevoso o la renna sulla torta: un sogno d'infanzia. Un Natale al sapore di biscotti e cioccolata calda. Christophe Felder e Camille Lesecq crescono in Alsazia, dove l'albero di Natale illumina i mercatini delle feste pieni di accattivanti specialità. In questo libro dedicato al Natale, adornano le nostre tavole con bredele, pan di zenzero, stollen e altre brioches, tronchetti, dolcetti, semifreddi, cioccolatini, bevande e anche ricette salate. Scopriamo i momenti salienti del Natale, i suoi personaggi e i gli ingredienti magici, dalle canzoni al calendario dell'Avvento, passando per le tradizioni regionali. Insomma, acquistandolo sarete teletrasportati nella vera magia natalizia. E potrete attingere a piene mani da queste 90 ricette per arricchire e celebrare le vostre feste. Preparatevi dunque a perdervi tra piatti che hanno i nomi dei personaggi delle fiabe: clementine confettate, succo di mela al sapore di spezie di Natale, letterine natalizie, cioccolata calda del mercato. E tanto altro. Il tutto immortalato dalla macchina fotografica di Laurent Rouvrais. Christophe Felder, autore di bestseller da diversi anni, famoso ex pasticciere del «Crillon», oggi crea collezioni di pasticceria anche per il Giappone. Camille Lesecq, ex pasticciera di «Le Meurice», lavora con Felder, in Alsazia, dove hanno creato Les Pâtissiers.

A.F.

Christophe Felder e Camille Lesecq, *L'extraordinaire Noël des pâtissiers: 90 recettes de fête*, Editions de la Martinière, 256 pagine, 35 euro
Foto di Laurent Rouvrais

DOLCI

LINZETTE

Ingredienti

Confettura: 160 g di ribes, 40 g di fragole, 120 g di zucchero, 2 g di pectina. Pasta: 140 g di burro, 40 g di zucchero a velo, 25 g di farina di mandorle, 30 g di tuorli, 6 g di cannella, 6 g di rum scuro, 1 pizzico di sale, 150 g di farina, 1 g di lievito chimico. Per spennellare: 1 uovo.

Preparazione

40 BISCOTTI

45 MINUTI

In una casseruola cuocete gli ingredienti della confettura, fate bollire per 2 minuti girando con una spatola. Per la pasta, mescolate burro, zucchero e farina di mandorle. Unite tuorli, cannella, rum e sale, infine incorporate farina e lievito. Coprite con della pellicola e tenete in frigo per un'ora. Stendete la pasta a uno spessore di 4 mm e ritagliate dei biscotti tondi. Sistemateli su una placca inumidita. Decorate metà dei tondi con un coltello. Cuocete per 10-15 minuti a 180°C. Quando sono freddi, mettete un po' di marmellata al centro dei cerchi lisci, poi adagiate sopra le metà decorate.

COOKBOOK

LA PASTICCERA PIGRA CHE IMPASTA LA FELICITÀ

Ingredienti

225 g di zucchero semolato, 150 g di burro non salato, 1 cucchiaio di pasta di semi di vaniglia, 225 g di cioccolato bianco di buona qualità tritato, 2 uova sbattute, 100 g di farina di farro, 150 g di farina normale (per tutti gli usi), 1 cucchiaino di scaglie di sale marino, 180 g di amarene sciroppate gocciolate.

Preparazione

I brownies al cioccolato bianco si chiamano anche «blondies». Per compensare la dolcezza extra, usate la farina di farro ma potete utilizzare anche quella di grano saraceno. Preriscaldate il forno a 160°C. Foderate una tortiera quadrata larga 23 cm con carta da forno. Unite lo zucchero, il burro e la vaniglia in una grande casseruola e cuocete a fuoco medio fino a quando il composto sarà fuso e liscio. Togliete dal fuoco, aggiungete il cioccolato bianco e mescolate fino a completo scioglimento. Sbattete le uova in una ciotola, quindi incorporate le farine e metà dei fiocchi di sale marino. Unite tutto al composto di cioccolato e amalgamate con cura. Versate l'impasto nella tortiera e livellate la parte superiore. Con un tovagliolo di carta accarezzate le amarene sciroppate per rimuovere liquidi e umidità in eccesso. Sistematele nell'impasto, poi cospargete con le rimanenti scaglie di sale marino. Cuocete i brownies per 30-35 minuti o fino a quando i bordi saranno diventati marrone dorato, mentre il centro dovrà restare più chiaro. Lasciate raffreddare nello stampo, quindi trasferitelo in frigorifero a raffreddare per una notte (o almeno per 4 ore). Una volta ben freddo, rimuovete il dolce dalla teglia staccando i bordi con attenzione. Poi, usate un coltello bagnato per ricavare 16 quadrati (oppure di più se vi piacciono pezzetti più piccoli). Servite a temperatura ambiente.

16 PEZZI

70 MINUTI

di **Isabella Fantigrossi**

Senza tanti giri di parole, Emelia Jackson si autodenuncia subito: «Sono una pasticcera pigra (più o meno). Salto i passaggi dove posso e mi piace semplificare i metodi per arrivare allo stesso risultato finale». Apriti cielo. I convinti sostenitori dell'arte dolce come scienza fatti di numeri, grammi e quantità perfette, storceranno il naso. Ma la cuoca australiana non se ne cura e va avanti: «Ecco alcuni dei miei trucchi di cottura preferiti. Le uova a temperatura ambiente? Personalmente, tengo le mie uova in frigo e non sto certo ad aspettare che arrivino a temperatura ambiente prima di utilizzarle. Fate così: immergetele in una tazza di acqua calda del rubinetto per eliminare il freddo». E poi: «Chi diavolo ha il tempo o la voglia di setacciare la farina? Avete mai visto un grumo nella farina? Setaccio solo quella per il pan di Spagna. E se non avete il tempo di far riposare la pasta frolla in frigo durante la notte? Stendetela tra due fogli di carta da forno e fissatela in freezer per 5 minuti». Morale: «Mi piace non avere stress e allentare la pressione mentre sto preparando qualcosa. Dopo tutto, la cucina è il mio tempo e il mio luogo felice». Non è scienza, non è una pratica arida. Per Emelia Jackson la pasticceria è gioco, fatto di istinto che si trasforma in arte. Con il suo primo libro, dunque, *First, Cream the Butter and Sugar*, i lettori troveranno tra le mani la guida definitiva per tutti coloro che amano la pasticceria che non mette soggezione. Con tanti suggerimenti per arrivare a buoni risultati senza esaurirsi. E ricette che sono un tripudio di colori, sapori, gioia. «Non sono mai stata timida circa il mio amore per tutto ciò che riguarda burro, zucchero e farina. Sono i pezzi di passione della mia vita: torte classiche, fatte bene». Come i sandwich al dulce de leche, la frolla più veloce che ci sia, ma anche la Red velvet cake, la cheesecake al whisky, arancia e cioccolato, la pavlova per tutti o la molto scenografica torta al tiramisù.

Emelia Jackson, *First, cream the butter and sugar*, Murdock books, 408 pagine, 50 euro
Foto di Armelle Habib

DALLA TESTA ALLA LISCA

L'abbiamo atteso tanto. Ma finalmente Josh Niland ha deciso di regalarci il seguito del multipremiato *Il grande libro del pesce* (Giunti). Il celebre chef, in *Dalla testa alla lisca* (Giunti), porta avanti la sua singolare missione: mostrarci che ogni pesce è molto più di due semplici filetti tenuti insieme da una testa e da una coda. Con le sue sessanta ricette «dalla testa alla lisca», preparate con quindici varietà di pesce — fra le quali una Schnitzel di pesce spada, un pot-au-feu di cernia, un mapo tofu di tonno e un delicatissimo crudo di platessa —, Josh c'insegna che non esistono regole quando si tratta di cuocere il pesce, ma solo un mondo infinitamente creativo di possibilità culinarie. Dunque, che cosa state aspettando? È arrivato il momento di mettere da parte tutto ciò che pensavate di sapere sulla cucina di mare e dedicarvi a cuocere e mangiare il pesce da cima a fondo, con la fiducia e il rispetto che merita. Josh Niland è proprietario e chef del «Saint Peter», ristorante di pesce che ha aperto a Sydney nel 2016 con grande successo di critica e incluso nella categoria «Ethical living» dei World Restaurant Awards 2019. Con il suo approccio pionieristico volto all'uso di tutte le parti del pesce per ridurne gli sprechi, Josh ha avviato il dibattito sulle nuove frontiere della cucina di mare e nel 2018 ha aperto Fish Butchery, la prima pescheria sostenibile australiana. La sua mission è mostrarci un modo nuovo di pensare a ogni aspetto della cucina di pesce. Dalla scelta del prodotto alla sua lavorazione, dalle tecniche di frollatura fino ai trucchi per una pelle croccante. Mettendo in discussione tutte le nostre certezze.

Angela Frenda

Josh Niland, *Dalla testa alla lisca. Cucinare il pesce senza sprechi*, Giunti, 272 euro, 39 euro
Foto di Rob Palmer

SECONDI

SCHNITZEL DI PESCE SPADA

Ingredienti

2 cotolette di pesce spada da 250 g cadauna con l'osso, 250 ml di latte intero, 1 uovo grande, sale di Maldon e pepe nero macinato al momento, 250 g di farina 0, 180 g di panko, 160 g di ghee.

Preparazione

2 PERSONE

30 MINUTI

Mettete ogni cotoletta fra due fogli di carta da forno e battetele fino a ottenere uno spessore uniforme di circa 2-3 mm. Versate il latte e l'uovo in una ciotola poco profonda, salate e amalgamate con la frusta. Mettete la farina e il panko in due piatti. Passate le cotolette prima nella farina, scuotendo l'eccesso, poi nel mix di uovo. Infine impanatele nel panko, premendole con decisione affinché si ricoprano su tutta la superficie. Sciogliete metà del ghee in una padella di ghisa a fuoco medio. Cuocete una cotoletta alla volta per 4 minuti, muovendo la padella per far ruotare il pesce al suo interno e rigirando a metà cottura. Condite con sale e pepe.

ANDREA TORTORA E I DOLCI INFALLIBILI

Un ricettario tanto semplice quanto innovativo, firmato da un giovane pasticcere affermato a livello italiano ed europeo. Questo, e tanto altro, è *I miei dolci infallibili* (Gribaudo), raccolta di ricette di Andrea Tortora. Dopo una prima parte dedicata agli ingredienti principali, seguono oltre 40 ricette di base e più di 60 ricette di pasticceria dolce, con qualche incursione nel mondo della panificazione. Ogni preparazione — rigorosamente testata e verificata dall'autore — è realizzabile nella cucina di casa con gli utensili e gli ingredienti che chiunque può avere a disposizione. Il risultato è un libro a metà strada tra tradizione e innovazione, tra passato e presente, con la garanzia dell'esperienza di un professionista che vi guiderà passo passo. Anche i vostri dolci saranno infallibili. Il che non è così scontato visto che la pasticceria è più difficile rispetto alla cucina. Si sa, è croce e delizia di tutti gli appassionati, a causa anche dei tanti luoghi comuni che la riguardano. Ebbene, Andrea Tortora, sostenuto da una tecnica e da una passione fuori dal comune, risponde indirettamente alle domande e a tutti i dubbi con un ricettario a prova di errore, anche per i principianti. Dolci al cucchiaio, torte, piccola pasticceria, tutte le categorie vengono qui passate in rassegna, a metà strada fra dolci creativi e casalinghi, sempre con ingredienti facilmente reperibili e con tecniche spiegate al dettaglio. In apertura di volume un'ampia introduzione dedicata alle tecniche e agli ingredienti di base, raccontati in modo semplice ma sempre attraverso l'ottica e il rigore del professionista. Per sfatare il mito che fare un dolce sia (davvero) difficile.

A.F.

Andrea Tortora, *I miei dolci infallibili. La pasticceria per tutti e per tutti i gusti*, Gribaudo, 160 pagine, 18,50 euro
Foto di Stefano Butturini

DOLCI

TORTA DI NOCCIOLE

Ingredienti

170 g di albumi, 28 g di zucchero, 110 g di tuorli, 740 g di farina di nocciole + farina di nocciole per lo stampo, 18 g di lievito chimico (baking powder), 130 g di olio d'oliva, 65 g di Grand Marnier, burro di cacao.

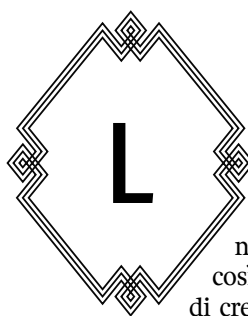
Preparazione

6-8 PERSONE

60 MINUTI

Montate gli albumi aggiungendo lo zucchero in tre volte. Quando il composto sarà montato, unite i tuorli a filo. A parte, mescolate bene in una boule la farina di nocciole e il lievito, quindi aggiungete le polveri alla montata. Mescolate insieme l'olio d'oliva e il liquore. Aggiungete i liquidi a una piccola parte della montata e incorporate delicatamente il composto così ottenuto alla montata. Imburrate con il burro di cacao, infarinate con la polvere di nocciole uno stampo di 20 cm di diametro e versatevi il composto ottenuto. Cuocete in forno a 170°C per 40 minuti.

COOKBOOK

LA STANZA SEGRETA DELLE PIE

La passione per le pie di Calum Franklin, chef executive dell'Holborn Dining Room a Londra, era così strabordante che decise di creare una stanza, all'interno del suo ristorante, interamente dedicata alla creazione di queste preparazioni speciali: la cosiddetta «Pie Room», che dà il nome a questo libro edito da Guido Tommasi editore. Le sue lussuose ed eleganti creazioni sono riuscite a conquistare fama in tutto il mondo e Jamie Oliver lo ha definito «il re delle pie». Volete imparare a ricreare a casa un perfetto rotolo ripieno di salsiccia? Avete mai desiderato riuscire a realizzare una pie di funghi e pollo impeccabile? Oppure desiderate conoscere i segreti di una gustosissima brioche alla 'nduja? In questa raccolta di ricette scoprirete i segreti di 80 deliziose pie, sia dolci che salate, vegetariane e di carne, come la pie di maiale, la torta dauphinoise al formaggio e cipolle caramellate, il filetto alla Wellington o la crostata di rabarbaro e crema pasticciera. Insieme alle ricette, chef Calum offre suggerimenti e dettagli sulle tecniche e le attrezzature essenziali, fornendo preziosi trucchi su come rivestire al meglio una teglia o decorare in modo creativo le pie per renderle dei capolavori. Ciò che lo muove è la spinta a portare il mondo delle pie, la quintessenza della tradizione culinaria britannica, all'attenzione di un pubblico più ampio, così che queste ricette, dalle più semplici alle più stravaganti, non siano solo appannaggio di chef con attrezzature specialistiche, ma possano essere alla portata di tutti. E dimostrare allo stesso tempo quanto siano attrattive queste pietanze che puntano sul fascino «dello scrigno». Il gioco è sempre svelarne il contenuto.

Angela Frenda

Calum Franklin, *The pie room*, Guido Tommasi editore, 288 pagine, 30 euro
Foto di John Carey

SECONDI

SAUSAGE ROLL

Ingredienti

400 g di pasta sfoglia, 2 tuorli, semi di sesamo, 700 g di salsiccia, 150 g di pancetta, 25 g di timo, sale, pepe.

Preparazione

6-8 PERSONE

80 MINUTI

Ricavate dalla pasta un rettangolo (40x25 cm), trasferitelo su una teglia con carta forno e tenete in frigo. In una ciotola mescolate salsiccia, pancetta, timo, sale e pepe. Poi ricavate un salsicciotto largo 6 cm e avvolgetelo nella pellicola. Tenete in frigo per 20 minuti. Adagiatelo sulla pasta a distanza di 6 cm dal margine. Spennellate con l'uovo sbattuto la porzione di pasta più ampia, lasciando pulito il bordo di 6 cm. Piegate sul ripieno la pasta spennellata e premete i bordi per chiudere. Con i rebbi di una forchetta infarinata incidete la cucitura. Spennellate la superficie e mettete in frigo per 10 minuti. Con un coltello incidete delle linee diagonali sulla lunghezza e rimettete in frigo per 10 minuti. Cospargete con il sesamo, infornate a 190°C (ventilato) per 25 minuti. Aspettate 10 minuti prima di tagliare.

DONNA HAY, IL NATALE PERFETTO

Se c'è qualcuno che ha in sé lo spirito del Natale quella è Donna Hay. È lei, la più talentuosa ad allestire i classici banchetti e dolci natalizi, ma capace anche di rivisitarli completamente. Questo e tanto altro troverete nel suo nuovo libro, *Christmas*, che l'autrice australiana ha aggiornato con molte nuove ricette da preparare, gustare e regalare. Fidatevi: i suoi consigli renderanno la vostra cucina natalizia e il vostro divertimento nel cucinare davvero unico. Perché diciamocelo: Donna Hay toglie lo stress dalla cucina natalizia, sfogliando questo volume. Una raccolta imperdibile di oltre 170 ricette festive straordinarie, ma semplici. Con tutti i piatti della tradizione, ma anche alcuni divertenti colpi di scena sui grandi classici. In sintesi: questo è sicuramente il libro di cucina di cui avrete bisogno per le festività natalizie. Dagli antipasti facili alle portate principali da non perdere, tra cui un prosciutto glassato che non ha bisogno di tante presentazioni. Ma anche dessert che sicuramente impressioneranno e alcuni regali food speciali. E, come è nella tradizione di Donna Hay, queste ricette sono accompagnate dai migliori trucchi e scorciatoie di sempre per rendere rilassante anche il Natale in cucina. Poiché molti di noi non hanno intenzione di rinunciare anche allo stile, troverete bellissimi consigli per aggiungere un tocco di eleganza in più ai festeggiamenti. Vi guideranno passo passo le immagini dettagliate, sia che stiate provando a laccare un prosciutto o a realizzare un budino fruttato. O forse volete cimentarvi in un arrosto di maiale della giusta croccantezza e tenerezza? Niente paura. Con Donna Hay e il suo nuovo libro tutto è possibile.

A.F.

Donna Hay, *Christmas. Feasts and Treats*, Harpercollins Australia, 272 pagine, 32 euro
Foto di C. Court, B. Dearnley, W. Meppem, C. Poulos, A. Smart

SECONDI

PROSCIUTTO GLASSATO

Ingredienti

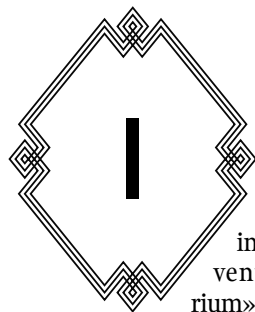
1 coscia di prosciutto (6–7 kg). Glassa: 1 l di succo d'arancia, 300 ml di aceto di vino, 250 ml di acqua tonica, 125 ml di gin, 1,2 kg di zucchero, bacche di ginepro, alloro e timo.

Preparazione

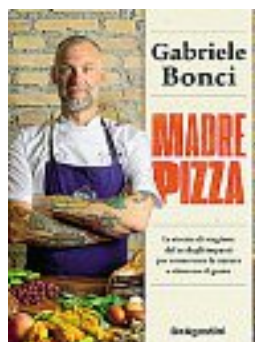
12 PERSONE

120 MINUTI

Mettete gli ingredienti della glassa in una casseruola a fuoco alto. Mescolate fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto. Cuocete, mescolando, per 30 minuti. Filtrate. Riscaldate il forno a 220°C, incidete il prosciutto, togliete pelle e grasso in eccesso. Avvolgete il garretto in carta da forno e carta stagnola. Versate la glassa in una teglia. Mettete il prosciutto, con la parte superiore verso il basso e spennellatelo con la glassa. Arrostite per 30 minuti. Togliete dal forno e abbassate a 200°C. Prendete un terzo della glassa, mettetela in padella a fuoco alto e fatela ridurre per 15 minuti. Girate il prosciutto e spennellatelo con la glassa in teglia. Cuocete per altri 15 minuti. Spennellate il prosciutto con la glassa ridotta e cuocete per altri 10 minuti.

LA PIZZA «NATURALE» DI GABRIELE BONCI

Il re della pizza romana, «nato» nel 2003 quando rilevò una piccola pizzeria in via della Meloria, poi diventata la celebre «Pizzarium», torna in libreria con un ricettario che è, parole di Gabriele Bonci stesso, «un libro fatto con il trattore». Un elogio, cioè, del ritmo delle stagioni, degli ingredienti naturali che impreziosiscono impasti che già da soli ambiscono alla perfezione. I motivi? I prodotti di stagione costano meno, sono più buoni, «e perché è ormai chiaro a tutti quanto sia importante rispettare la terra e non forzare i suoi tempi». Dunque, tra le pagine, troverete non solo una guida aggiornata alla fase 1 della preparazione della pizza, ma anche molte idee suddivise per stagione. A partire dall'impasto stesso. Per l'inverno? Bonci consiglia un impasto multicereali, ricco di sapore, intenso. Da preparare così. Ingredienti: 600 g di farina forte tipo 1, 200 g di semola rimacinata di grano duro, 100 g di farro, 50 g di segale, 50 g di grano saraceno, 10 g di lievito di birra fresco (o 3 g secco), 25 g di sale, 40 g di olio evo, 650 g di acqua. Dopo aver formato l'impasto, fate lievitare in una ciotola per 20 minuti. Poi procedete con le prime pieghature di rinforzo, da fare per tre volte prima di far riposare per 10 minuti. Ripetete altre tre pieghe, aspettate ancora 10 minuti e fate le ultime tre pieghe. Oliate una ciotola grande il triplo dell'impasto, metteteci l'impasto e versateci ancora un filo di olio. Coprite con un canovaccio e lasciate riposare per 24 ore al ripiano più basso del frigorifero. Tirate fuori dal frigo la pasta, fatela ambientare per 10 minuti, poi dividetela nella pezzatura che preferite (per una teglia da 30x30 cm: 500 g di impasto). Fate un'ultima piegatura di rinforzo e lasciate lievitare per un'ora e mezza.

Isabella Fantigrossi

Gabriele Bonci, *Madre pizza*, DeAgostini, 256 pagine, 22 euro
Foto di Alberto Blasetti

PASSEPARTOUT
FOCACCIA BACCALÀ E NOCCIOLE

Ingredienti

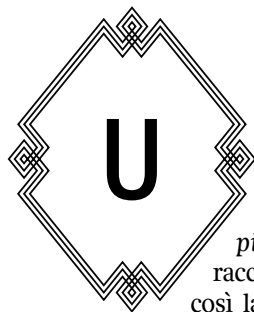
500 g di impasto multicereale, 200 g di pomodoro a pacchetelle, 80 g di nocciole, 250 g di baccalà dissalato, 1 spicchio d'aglio, basilico, olio evo, origano, sale e pepe.

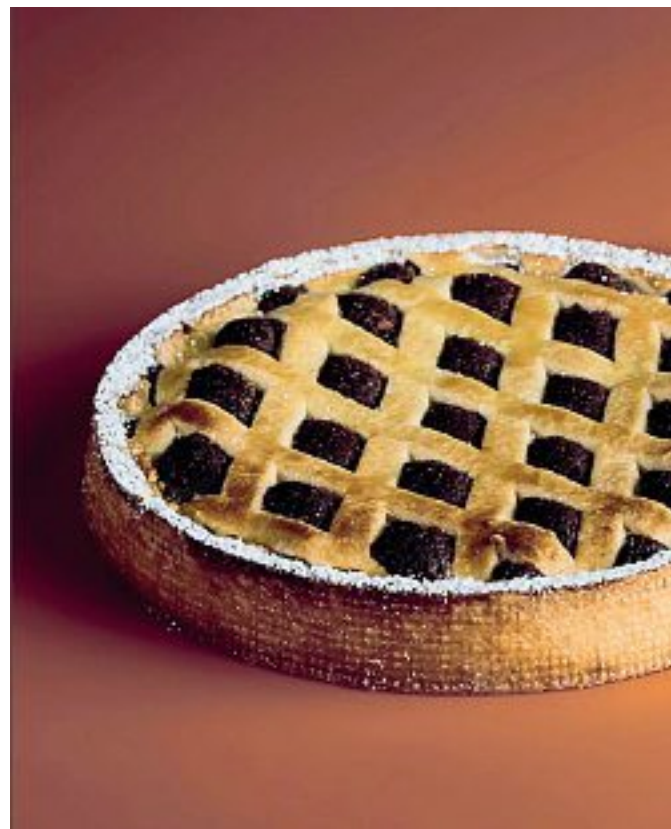
Preparazione

Lavate e pulite il baccalà, tagliatelo a tranci e cuocetelo a vapore fino a che non avrà una consistenza soda, che si separi in petali ma non si sfaldi. Togliete le spine una a una con le pinzette. Condite con olio, sale e aglio. Stendete l'impasto, mettetelo in teglia, oliata, e coprite con il pomodoro condito con basilico, origano, sale, pepe e olio. Aggiungete le nocciole tritate grossolanamente. Lasciate lievitare la focaccia in teglia finché non sarà raddoppiata di volume, poi infornatela alla massima temperatura sul ripiano più basso del forno per 7-8 minuti. Trascorso questo tempo, spostate la teglia più in alto, abbassate la temperatura se serve e cuocete ancora per 10 minuti. In uscita, sbriciolate sopra il baccalà e qualche nocciola.

1 TEGLIA

30 MINUTI

CARRARA, DUE VOLTE DOLCE

Un cofanetto regalo con i suoi due ultimi libri, *Un po' più dolce* e *Ancora più dolce*, per la prima volta raccolti insieme per formare così la collezione più completa delle ricette dolci di Damiano Carrara. Classe 1985, nato a Lucca, è uno dei pasticcieri più noti in Italia e negli Stati Uniti. Poco più che maggiorenne, infatti, decise di lasciare l'Italia e, dopo un periodo trascorso in Irlanda, si stabilì in California, a Los Angeles, per aprire in seguito «Carrara Pastries», la sua prima pasticceria. Oggi le «Carrara's» sono tre mentre Damiano è diventato un volto di successo di Food Network Usa, dove ha condotto diversi show, e dal 2017 di Bake Off Italia, il talent dedicato agli aspiranti pasticceri condotto da Benedetta Parodi in cui è giudice insieme a Ernst Knam e Tommaso Foglia. *Un po' più dolce* è il suo primo libro uscito in Italia. Un ricettario con una prima parte dedicata alle ricette di base, che possono facilmente diventare un solido punto di partenza per nuovi piatti da creare. Segue un capitolo dedicato alle ricette più semplici: qui ci sono le crostate moderne, le torte che più rappresentano Carrara, la Toscana e gli Stati Uniti. Infine, arrivano i dolci più creativi, le torte stratificate di media difficoltà e divertenti mono porzioni per pasticceri coraggiosi. Con *Ancora più dolce*, invece, Carrara compie un viaggio nella pasticceria d'Italia, a caccia dei dolci nostrani più famosi, ma anche di quelli super tradizionali, troppo spesso dimenticati. Dal biancomangiare valdostano alla torta di San Biagio, un dolce antichissimo che si prepara soprattutto a Cavriana, provincia di Mantova, in occasione della festa di san Biagio, il protettore della gola.

I.Fan.

Damiano Carrara, *Due volte dolce* (cofanetto regalo), Cairo, 460 pagine, 25 euro
Foto di Alex Alberton e Silvia Pellegrinato

DOLCI
TORTA DI SAN BIAGIO

Ingredienti

Per la frolla: 300 g di farina 00, 150 g di zucchero di canna, 100 g di burro (a cubetti), 100 g d'uova (2 medie), 80 g di vino bianco, 1 g di lievito per dolci, 1 g di sale. Per la frangipane: 100 g d'uova (2 medie), 85 g di farina di frutta secca, 70 g di burro (morbido), 70 g di zucchero di canna, 20 g di farina di mandorle armelline, 15 g di cacao in polvere, scorzetta di un limone e di un'arancia, 1 bacca di vaniglia, un pizzico di sale.

Preparazione

Per la frolla, mescolate gli ingredienti in planetaria. Stendete e foderate una tortiera. Con la frolla avanzata ricavate delle strisce per decorare poi la torta. Per la frangipane, montate in planetaria con la frusta burro, aromi, sale e zucchero. Aggiungete, alternando e poco per volta, uova e farina. Inserite all'interno della frolla cruda uno strato di frangipane e adagiate sopra le strisce. Cuocete a 180°C in forno ventilato fino a doratura.

8 PERSONE

90 MINUTI

L'ABC DEL BARTENDING

Si può fare un libro reference, il manuale più completo in tutti gli aspetti di un tema spesso trattato da altri editori, e renderlo anche elegante e prezioso, bello da sfogliare, piacevole da usare o esibire in libreria, in cucina o al bancone di un bar? Sì. È per questo motivo che il titolo di questo volume, *Il libro dei cocktail*, di Florian Thireau (Slow Food Editore) è semplice ed essenziale, va dritto al punto senza girarci troppo intorno e sicuro nel trasmettere autorevolezza. *Il libro dei cocktail*, con la sua impostazione per argomenti e altre trovate editoriali per renderlo chiaro e utile, non delude chi si avvicina per la prima volta al tema né il professionista che possiede già una discreta biblioteca sull'arte della mixologia. Tutti gli strumenti, tutti i trucchi, tutti gli ingredienti suddivisi per tipologia e per motivi di utilizzo, i marchi più noti, gli aspetti più curiosi. Le ricette classiche, riportate in maniera originale e di facile riproduzione, quelle più creative, la possibilità di inventarne, ma anche una serie di pregiate illustrazioni in stile Art déco ci fanno immediatamente sentire come se fossimo seduti al bancone di un grande bar d'albergo inglese, in uno speakeasy americano o nei luoghi più esotici dove si pratica quest'arte nobile e sempre in grado di sorprendere. Ecco, sfogliando con curiosità e piacere queste pagine ne imparerete le basi e i segreti, e saprete come fare per creare il vostro cocktail signature o servire agli amici e ospiti impeccabili grandi classici internazionali. Il tutto divertendovi e affrontando questa materia come si fa con gli altri temi della cucina: con consapevolezza, ma anche tanto divertimento.

Angela Frenda

Florian Thireau, *Il libro dei cocktail. Un manuale tecnico e creativo*, Slow Food, 384 pagine, 35 euro, illustrazioni di Alex Viougeas

DRINK

MINA

Ingredienti

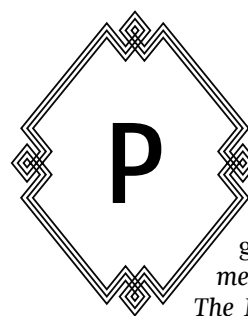
20 ml di Cordial all'aloe vera, 40 ml di gin alla rosa di Damasco, 1 goccia di tintura di pepe di Timur. Occorrente: un cucchiaio miscelatore, dosatori (20–40 ml), colino da cocktail, colino a maglia fine, bicchiere alto dello shaker Boston, bicchiere da cocktail (8°C).

Preparazione

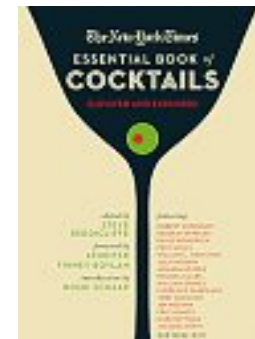
1 PERSONE

10 MINUTI

Il cocktail Mina evoca l'emozione nuova e intensa del primo incontro d'amore. Con lo stile dolce e goloso che è proprio della famiglia dei Gimlet, la rosa viene adagiata sulla freschezza di un London Dry Gin; la mandorla è offerta dall'aroma dell'aloe vera, mentre il pepe di Timur movimenta con le sue note di pompelmo. Trasferite 5 ghiaccioli e gli ingredienti, tranne la tintura di pepe, nel tin dello shaker. Eseguite lo stir per 30 secondi, quindi il doppio filtraggio, versando la miscela nel bicchiere. Aggiungete al drink la tintura.

«NEW YORK TIMES» I MIGLIORI DRINK

Più di 350 ricette di drink vecchi e nuovi corredati da recensioni dei giornalisti del *New York Times*. Questo, e molto altro, è *The New York Times Essential Book of Cocktails*. Un volume sicuramente da collezionare. L'ora del cocktail è ancora una volta uno dei passatempi più popolari d'America e uno dei nostri modi preferiti per intrattenere. Steve Reddicliffe, l'editorialista di «A Quiet Drink» per il *Nyt*, porta la sua voce e la sua competenza distintive in questa raccolta di deliziose ricette di baristi di tutto il mondo, in particolare di New York City. I lettori troveranno indicazioni preziose che magari hanno apprezzato e degustato per anni, inclusi classici come: Martini, Old-Fashioned, Manhattan, French 75, Negroni… Così come i preferiti della nuova generazione di elisir nati dal boom della distillazione artigianale. Reddicliffe ha curato con meticolosa sapienza questa raccolta essenziale, con scritti memorabili di famosi giornalisti del *New York Times* come Mark Bittman, Craig Claiborne, Toby Cecchini, Eric Asimov, Rosie Schaap, Robert Simonson, Melissa Clark, William L. Hamilton, Jonathan Miles, Amanda Hesser, William Grimes e molti altri. Questo compendio, che aspira a essere la summa di tutto quello che si deve sapere sulla materia, è organizzato per tipo di cocktail, con saggi accattivanti distribuiti qui e là. Sono incluse ovviamente anche note su come allestire il vostro bar di casa, fare scorta e gestirla e, naturalmente, centinaia di ricette, da Bloody Mary a Irish Coffee. A mio parere stiamo parlando dell'unico volume di cui avrete mai bisogno per intrattenere a casa, che sia solo un drink per due o per soddisfare una folla.

A.F.

The New York Times Essential Book of Cocktails: over 400 classic drink recipes with great writing from the New York Times, Cider Mill Pr Book Pub Llc, 528 pagine, 37 euro (*foto a lato Kate Sears*)

DRINK

TO WIT

Ingredienti

30 ml di Calvados, Cognac o Armagnac, 30 ml di amaro (tipo Nonino, Montenegro o Averna), 20 ml di succo d'arancia fresco, ghiaccio, 90 ml di birra bianca in stile belga (tipo Hoegaarden o Allagash White), 1 fetta tonda di arancia per guarnire.

Preparazione

1 PERSONE

10 MINUTI

La birra bianca non filtrata regala profumo di pane, agrumato e speziato, e consistenza morbida a questo cocktail a base di Calvados. Per riprodurre al meglio le note di birra e succo d'arancia, scegliete un amaro agrumato. In uno shaker unite il Calvados, l'amaro e il succo d'arancia. Aggiungete il ghiaccio, coprite e agitate fino a quando il drink sarà ben freddo. Riempite un bicchiere rock con del ghiaccio. Filtrate il cocktail nel bicchiere e completate con la birra. Aggiungete la ruota d'arancia e servire.

A HOLLYWOOD È TEMPO DI COCKTAIL

1 PERSONE

5 MINUTI

di **Isabella Fantigrossi**

Regista hollywoodiano — ha diretto alcune commedie di successo come *Le amiche della sposa* e *Corpi da reato* —, sceneggiatore, attore. Però se c'è un argomento per cui Paul Feig vuole essere ricordato non sono i suoi film. «La cosa per cui preferirei che voi mi conosceste è il mio amore per i cocktail. Sono ossessionato da loro», scrive nel suo primo libro *Cocktail time!* in cui si è fatto ritrarre con i suoi elegantissimi completi, i tipici occhiali rettangolari dalla montatura scura, come uscito da un'affascinante New York senza tempo. «Ma non amo solo i cocktail. Sono ossessionato dalla cultura del cocktail, perché non puoi avere uno senza l'altra. In poche parole, adoro l'estetica di tutto ciò che riguarda l'alcol: i bicchieri, le bottiglie, i bar, i baristi e le loro attrezzature per la miscelazione. Adoro i bar eleganti e di fascia alta, e adoro anche i dive bar. Ci sono poche cose più magiche al mondo per me che entrare in un locale poco illuminato dove tutte le bottiglie sono illuminate dal basso, creando un bagliore kubrickiano sulle pareti e sugli scaffali di legno scuro». Di questa passione Feig parlò moltissimo su Instagram durante i primi mesi di pandemia. Nei primi cento giorni di lockdown, il regista intrattenne i suoi follower con vecchie ricette di cocktail, classici dei bar del mondo, ma anche sue nuove creazioni (come il Feigtini qui a fianco). Da quell'esperienza è nato così *Cocktail time!*. Un ricettario da bere — 125 i drink proposti, ciascuno servito assieme a storie sulla vita hollywoodiana di Feig — e anche un racconto affascinante di come creare ambienti eleganti, quali drink preparare per le feste, che musica suonare, quali bicchieri usare. E anche come improvvisare «quando l'energia della festa comincia a calare: la mia amica Tania Idle ha una tradizione da anni alle sue feste. Tiene sempre una piccola scatola d'argento piena di baffi finti sul tavolino. Ogni volta che vuole dare una marcia in più a un evento, tira fuori i baffi finti. Sembra folle ma le sue feste non hanno mai fallito». Parola di Hollywood man.

Paul Feig,
Cocktail Time!: The Ultimate Guide to Grown-up Fun,
William Morrow Cookbooks (HarperCollins),
295 pagine, 26 euro
Foto di Haarala Hamilton

Ingredienti

G hiaccio, 90 ml di gin, 30 ml di sakè, 30 ml di Cointreau (liquore all'arancia), un goccio di orange bitters, un twist di buccia d'arancia.

Preparazione

«Quando ho iniziato a fare il mio cocktail show per raccogliere fondi in beneficenza e rallegrare le persone durante la prima pandemia — racconta Paul Fieg — notai che la parola *quarantini* (il cocktail bevuto da soli o insieme ad altre persone nel corso di una videochiamata, durante un periodo di quarantena o di lockdown, *ndr*) stava cominciando a guadagnare popolarità, ma non aveva una vera bevanda a essa associata. Uomo intraprendente quale sono, ho deciso di inventarne uno. E questo è tutto! Ma, poiché il peggio della pandemia è ormai alle nostre spalle, ho pensato che l'ultima cosa che ognuno di noi volesse sentire fosse proprio quarantena. Quindi sono orgoglioso di presentarvi... il Feigtini!». Per prepararlo, procedete così. Riempite uno shaker con del ghiaccio, poi aggiungete il gin, il sakè, il Cointreau e il bitter. Agitate vigorosamente, quindi filtrare in un bicchiere da cocktail ghiacciato. Guarnite con il twist d'arancia e... Feig it up!

Pane e
nutella®
nutella®
FERRERO
Conosci le origini e la storia
del tuo pane preferito?
Inquadra il QR Code.